ASCHERI

Via Piumati, 23 - 12042 Bra (CN) - Tel. 0172 412394 Fax 0172 432021 - www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

Anno di fondazione: 1880 - Proprietà: famiglia Ascheri - Fa il vino: Giuliano Bedino - Bottiglie prodotte: 240.000 - Ettari vitati di proprietà: 37 + 3 in affitto Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri - Come arrivarci: dalla A21 Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco, seguire le indicazioni per Bra.

Le Cantine Ascheri hanno origine in La Morra, dove tuttora esiste una località denominata "Ascheri" e dove agli albori del XIX secolo vennero impiantate le prime viti e prodotti i primi vini. Verso la fine del secolo le cantine vennero trasferite a Bra per motivi logistici, e ai vigneti originari di La Morra (da cui si ricavano in prevalenza le uve destinate a Barolo, Barbera e Nebbiolo), sono poi stati affiancati quelli di Serralunga, Verduno e il vigneto sperimentale a Bra (impiantato a Syrah e Viognier). Dell'annata 2005 non sono stati prodotti il Barolo Sorano Coste & Bricco (solo nelle grandi annate), il Barolo Sorano e il Montelupa Rosso Syrah, per via delle piogge tardive che hanno compromesso la qualità delle uve. L'azienda è proprietaria dell'Osteria Murivecchi e dell'Albergo Cantine Ascheri a Bra.

NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2007

/ ****

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13,5% - € 20 - **Bottiglie:** 12.000 - Granato, bel naso complesso e variegato, lampone, melagrana, iris, violetta, giacinto, rosa canina, anice stellato, pepe bianco, eucalipto. Palato ben equilibrato, fresco, ricercato nel tannino, mai opulento ma ben presente e dolce. Finale di frutta rossa dolce, spezie e vena minerale. Legni grandi da 30hl, più quattro mesi in vetro. Trippa con patate e funghi.

DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2008

Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Dolcetto 100% - **Gr.** 13,5% - € 15 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino limpido, naso ben formato da ciliegia, mirtillo, mora, violetta, fiori di campo, erbe aromatiche. Bocca fresca, succosa, con tannini dolci e un finale che appaga di ciliegia e spezie. Acciaio, poi 2 mesi in legno grande. Maiale affumicato.

BAROLO VIGNA DEI POLA 2005



Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 40 - Bottiglie: 15.000 - Granato. Profumi delicati, di fiori secchi, poi fragola e lampone con note di spezie e china. Bocca fresca, di vigore, con tannini tesi e finale ammandorlato. Legni grandi per 24 mesi, in vetro per 9. Tasca di vitello ripiena.

DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2008 - € 15 - Rubino limpido. Naso fruttato di ciliegia, lampone, viola e punte di pepe bianco. Bocca ben ordinata e di equilibrio, fresca, con tannini composti. Termina ciliegioso e di mandorla amara. Acciaio. Cannelloni al sugo.

PIEMONTE DUEMILAVINI/10